

Conejo en salmorejo

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

Vinagre vino tinto

Tomillo

Sal

Pimienta negra

Perejil

Orégano

1 Conejo - troceado

7 dientes Ajos

Vino blanco

ELABORACIÓN

Hacemos un majado con el perejil, los ajos el orégano, tomillo el pimentón la pimienta, y la sal, cuando este bien majado le añadimos un chorrito de vinagre y un vaso de aceite y media botella de vino blanco. En este majado metemos los trozos de conejo y se deja a ser posible una noche

Al día siguiente pasamos los trozos de conejo por la sartén con un poquito aceite y vamos colocando los trocitos en una cazuela de barro.

Cuando terminemos de freír echamos en la cazuela un poquito de aceite y también se hecha el majado que hicimos el día anterior en el que reposo el Conejo, y se guisa en esa salsa, si vemos que es poca podemos ir añadiendo vino o agua.